

## Salad &amp; Starters

Green or mixed salad\*  14 / 16  
*Salade verte ou mixte\** 

"Casetta" salad with lamb's lettuce, chia seeds, pine nuts,  feta cheese, radishes, cucumber and cherry tomatoes\* 20  
*Salade "Casetta" avec salade de mâche, graines de chia, pignons, féta, radis, concombres et tomates cerises\**

\* Italian dressing / sauce italienne  
 \* French dressing / sauce française

Buffalo mozzarella, beefsteak tomato, watermelon and basil pesto  24  
*Mozzarella de buffle, tomate cœur de bœuf, pastèque et pesto de basilic*

Beef's tartar, black truffle, brioche and egg yolk mayonnaise (70 gr/ 110 gr) 28 / 38  
*Tartare de bœuf, truffe noire, brioches et jaune d'œuf mayonnaise*

Raw gambero rosso from Mazara, citrus fruits, crème fraîche and sprouts (110 gr) 38  
*Crevettes rouges cru de Mazara, agrumes, crème fraîche et pousses*

Andalusian gazpacho, vegetable crudités and bread croutons  18  
*Gazpacho andalou, crudités de légumes et croûtons*

## Paste

Squid's ink risotto, langoustines and baby squid 30 / 38  
*Risotto sépia, langoustines et petits calmars*

Spaghettonne "Gentile" with tomatoes, buffalo stracciatella and basil  28 / 36  
*Spaghettonne "Gentile" avec tomate, stracciatella de buffle et basilic*

Mixed pasta in octopus sauce, mussels, red scorpion fish and wild fennel 28 / 36  
*Pâtes mixtes au jus de poulpe, moules, rascasse et fenouil sauvage*

## Fish from the Grill

Salmon trout, trout's eggs, leek and bergamot beurre blanc 48  
*Truite saumonée, ses rogues, poireaux et beurre blanc à la bergamote*

Grilled pike-perch, vermouth and carrot variation 52  
*Sandre grillé, vermouth et variation de carottes*

## Fish of the day - depending on market availability

Seabream or sea bass *Daurade ou loup de mer* 17 / 100 gr.

Sole *Sole* 19 / 100 gr.

Scampi *Langoustines* 18 / pz.

Lobster *Homard* 85 / pz.

Black Tiger *Crevette géante tigrée* 48 / pz.

A side dish included at your choice:

Aubergine, tomatoes confit and green peas purée *Une garniture au choix incluse: Aubergine, tomates confites, purée de pois verts*  
 Or *ou*

Carrot variation and potato espuma *Variation de la carotte, espuma de pommes de terre*

## Meat from the Grill

Grilled guinea fowl breast, endive, chard and orange jus 48  
*Poitrine de volaille de pintade grillée, endives, blettes et jus d'orange*

Beef Rib eye, wild broccoli and rosemary potatoes 58  
*Côte de bœuf, brocolis et pommes de terre au romarin*

## Dessert &amp; Ice Cream

Gianduja-Mousse with mango-variation 18  
*Gianduja-Mousse et mangue-variation*

Semifreddo with honey, walnuts and "Ratafia" 18  
*Semifreddo au miel, aux noix et au "Ratafia"*

Marsala Zabaione with vanilla ice cream 18  
*Zabaione au marsala et glace à la vanille .*

Meat origin / Beef / Bœuf CH  
 Origine de la viande / Guinea Fowl / Pintade CH

Fish origin / Fish / Poisson GR, ES, UK, Mediterranean Sea  
 Origine du poisson / Crustaceans / Crustacés GR, ES, UK, Mediterranean Sea

Vegetarian dishes  Plats végétariens

Moving Mountains   
 Moving Mountains 

Prices in CHF incl. VAT  
 Prix in CHF incl. TVA

Dear guest, our staff will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. - *Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*